【年末の大掃除特集】キッチンをピカピカにして新年を

コンロと換気扇の油汚れに! 技あり『お掃除術』

毎日使うものだから、キッチン廻りはいつも清潔にしておきたいですよね。 今回は、ガスコンロとレンジフードを末長くお使い頂くための「お掃除術」をご紹介します。

ガスコンロのお手入れ

1. 天板 (トッププレート)

ラップを使ってお掃除しましょう。

ラップ数センチを手でぐしゃっと丸め、そこに洗剤を垂らして天板をこ すってみてください。



2. バーナー

歯ブラシなどで目詰まりを取り除きます。

表面は、やわらかい布などに、水で薄めた台所 中性洗剤を含ませて拭取ってください。

センサーは、片手を添えて、湿らせた布で頭部

立消え安全装置・点火フラグは、やわらかい布 などで拭取ります。汚れがこびりついている場

合には、毛がやわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。

3. ゴトク ※煮沸後は、ゴトクが熱くなっているので取り出すときはヤケドにご注意してください。

ゴトクの汚れには重曹が便利です。重曹を水に溶かしスポンジで洗いる す。その後、水洗いして乾拭きします。

ガンコな汚れの場合は、鍋にゴトクと重曹を溶かした水(水1リットルに 大さじ1杯)を入れ沸騰させます。火を止めてそのまま2時間ほど浸け 置きしておくと、汚れがおちやすくなります。



4. グリル ※庫内が充分に冷えている事を確認して下さい。

ガンコな汚れは、水で薄めた台所用中性洗剤をキッチンペーパーなどに 含ませ、グリル庫内の側面や底面、グリル扉などに貼付けてしばらく置 きます。汚れが浮いてきたらやわらかい布で拭取り、最後は洗剤が残ら

グリル網は、軽い汚れの場合、水に浸しおきしたり、中性洗剤をまんべ んなくかけて5分ほど放置。スポンジや歯ブラシでこすって汚れを落とします。

レンジフードのお手入れ

汚れが気になりだしたら、いつもより丁寧に。年に1~2度は、家族みんなでチャレンジしてみましょう。

-) 電源を切り、換気扇やシロッコファン、整流板などを取り外します。
- ② ぬるま湯をかけて汚れをゆるめ、台所用中性洗剤をつけてスポ
- ③ 落ちにくい汚れは、歯ブラシにクリームクレンザーをつけてこす



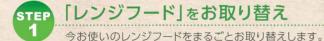
台所用中性洗剤をさっとスプレーしたキッチンペーパーを、フードや換気扇に貼り、さらに上から 洗剤をスプレーします。15分くらい放置して汚れが浮き上がったら、キッチンペーパーで拭くよう にして汚れを取ります。洗剤が完全に取れるまで水拭きをし、その後乾拭きで仕上げます。

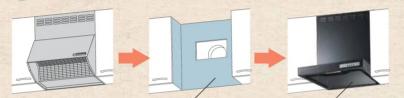
※製品によって取り外せる部分が異なりますので、作業の前に必ず取扱説明書などをご覧ください。



そんな、あなたへご提案 **今お使いの流し台タイプのキッチンを**

システムキッチン 🚇 にリニューアル



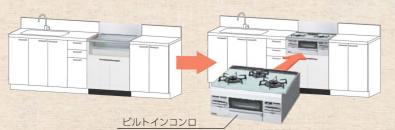


「専用キャビネット」にお取り替え



STEP「ビルトインコンロ」にお取り替え

専用キャビネットを取付けると、ビルトインコンロにお取り替えできます。



選べるオプションで キッチンがもっと充実!

せっかくキッチンをキレイにするなら、 「もっと快適にしたい!」 そんな思いを実現できる、

充実したラインナップを一部ご紹介します。



- ▶毎日のお手入れが簡単ラクラク!
- ▶天面操作で使いやすい トレンジフード連動対応

RHS21W4D8V2-S (L/R)

税込定価 288,750円



- ▶料理のレパートリーが広がります! トパワフルな炎ですばやくオーブン調理
- ▶大きな料理も余裕のワイド設計

RSR-S14C-ST

税込定価 178,500円



- トコンロの ON・OFF に連動
- 清掃性にも優れたファルコンタイプ

EFR-3R-AP601 SI 税込定価 111,300_円



- ▶ 焦げつきにくいから、お手入れカンタン! ▶ 煙とニオイを大幅カット!
- ▶レンジフード連動対応

RHS31W11G14R-S (L/R)

税込定価 210,000円



- ▶ 選べるカラーとサイズ
- ▶ 標準幅 60cm タイプのコンロに対応 ▶ 両開き式(後板スライドタイプ)

UKC-702-W/B

税込定価 (A) **50,400**円



- ▶毎日のお手入れが簡単ラクラク!
- ▶ コンロの ON・OFF に連動 ▶使いやすさと清掃性にこだわったスリムタイプ

UGR-3R-AP601R/L S-1

税込定価 160,650円

手軽に キッチンをリフレッシュ! 賢《それがポイントリフォーム。

今のキッチンに不満はあるけど…



キッチンのリフォームって お金も時間もかかって大変そう… 🥒



キッチンは、全体を取り替えなきゃいけないと思っているあなた。

これからは

気になる部分だけを取り替える。

ポイントリフォームという方法があります





ポイントリフォームは、

傷みやすく掃除が大変な部 分だけを取り替えることで ムダなく手軽にキッチンを リフレッシュできる、新しし リフォームのカタチです。







おへそ食堂



クリスマスチキンロール

材料(1本分)	
鶏もも肉1枚	鶏ひき肉 150
塩小さじ1	(パン粉10
こしょう 少々	牛乳 大さじ
ハニーマスタードソース	卵 1/2
マヨネーズ1/4カップ	塩 小さじ
ハチミツ 大さじ1	こしょう 少
マスタード小さじ1	ガーリックパウダー 少
レモン汁小さじ1	
塩少々	人参(細切り) 3、47
こしょう少々	アスパラガス 3、4

- 鶏もも肉の厚い部分を開いて厚みを均一にし、塩こしょうをしてよ
- 2 パン粉に牛乳を加えてひたす。人参を細長く切ったものとアスパラ
- 3 ボウルに鶏ひき肉、2のパン粉、卵、塩、こしょう、ガーリックパウ ダーを入れて、ねばりが出るまで手でよく混ぜる。
- 4 ラップ材の上に鶏もも肉を広げ、半分より手前に3の半量のせる。 人参、アスパラガスを並べて、残りの③で覆い被す。
- ⑤ ②をラップ材ごとしっかりと巻き、もう一度上からラップ材で包む。

- てよく混ぜ、ソースを作る。
- お皿に盛りつける。ハニーマスタードソースをかけて出来上がり。













サルーテイベント情報

尚徳大学絵画コースとみづゑ会の絵画作品・谷口俊立体作品展

水彩絵画と造形作品 平面と立体の世界

『絵を描く喜び』を広げるため、長年にわたり 絵画教室の生徒さんをご指導されてきました。 また50年近く現代美術を追究し創作活動に専 念してこられた谷口俊氏の造形作品と2つの絵 画教室の水彩絵画のコラボ展示です。

 $12/1(\pm)\sim9(B)$9:30~17:30

■ 主催:谷口俊、尚徳大学絵画コース、みづゑ会



regular events in salute!

レギュラーイベント

(茶道遠州会鳥取支部 支部長)

遠州流

遠州流 12/8(土)・13(木) ■講師 / 遠州流 芳草庵石井 衛氏 華道教室 10:00~ 2時間程度

■参加費/1.000円+お花代1.000円 (ハサミをお持ちの方はご持参下さい。) ■講 師/窪田 宗専氏

ウキウキッ! 12/11(火) 手話教室 13:30~15:00

12/8(土)·13(木) 茶道教室 | 13:00~

■参加費/1,000円/回 ■講 師/猪口絹代氏 ■参加費/500円/回

■講 師/谷本 道子氏 (日本絵手紙協会公認講師)

■参加費/500円/回

カービング教室

※タイトル等につきましては、サルーテスタッフにお問い合わせください。

12/12 (水) **1**10:00~ **2**13:00~

■講 師/Bai Mai認定講師 山田 揚子氏 ■参加費/3,000円(材料費別)

※タイトル等につきましては、サルーテスタッフに お問い合わせください。

鹸やフルーツに、ナイフ1本できれいな模様を ていくカービング。基礎から上級までおー





■毎週水曜よる9時54分 ■山陰中央テレビ

レシピ&番組動画配信中 💌 WEB 鳥取ガスグループ

~ 2013年3月31日まで



2 NORITZ GFH-40025 メーカー希望価格 50.400

※別途ガス工事費が必要な場合がございます。※表示価格は全て税込です。 ※ガスコードは別売りです。別途お買い求めください。

休館日のお知らせ 2012.12.26(水)~2013.1.6(日)の間、お休みさせていただきます。



鳥取ガスグループショールーム 各種お問い合わせ・お申し込みは、

お電話またはインターネットにて承ります。

JR鳥取駅より車で5分。徒歩20分。鳥取市100円循環バス『くる梨』 赤コース 「片原5丁目」下車徒歩1分。



7.50	,,,,
塩小さじ1	(パン粉 ······ 10g
こしょう 少々	【牛乳 大さじ3
ハニーマスタードソース	卵 1/2個
マヨネーズ1/4カップ	塩 小さじ1
ハチミツ 大さじ1	こしょう 少々
マスタード小さじ1	ガーリックパウダー 少々
レモン汁小さじ1	

つくり方

- くもみ込む。
- ガスをゆでる。

- ⑥ 蒸気の上がった蒸し器で ⑥を蒸す。(強火で20分)
- **⑦** ⑥を蒸し器から出してそのまま冷まし、ラップ材を取って、少量の 油をしいたフライパンで全体を強火でこんがりと焼く。
- ③ 焼き色がついたら弱火にし、転がしながら約5分焼く。(油が飛ぶの で、フタをしながら)
- ¶ マヨネーズ、ハチミツ、マスタード、塩、こしょう、レモン汁を合わせ
- 3 を輪切りにして、ミニトマト、ブロッコリーのソテーなどを添えて



子さまの台所デビュー応援します!!

キッズクッキングクラブ ~はじめの一歩~

オーナメントクッキーを作って ツリーに飾ろう!

★作ったツリーはお持ち帰りいただけます。

とっておきレッスン

年末年始にピッタリの

にぎやかメニュー

• ベリーとミルクの二色ゼリー

チキンの塩釜焼き

スティック春巻き

• 華やかパーティずし

 $12/15(\pm)$ 10:00~12:30 親子ペアで 1.400円

講師/竹中真理子 お申込みが切日 12/5(水)

アレルギー等の確認の為、お子さまの保護者ご自身でお申し込み下さい。

試食終了後、KIRALIさんによる楽しい絵本ライブがあります。下のお子様もご一緒にどうぞ。 (無料で託児がご利用になれます。必ずお申込みの際、お知らせ下さい。)

脱・マンネリレシピ宣言!!

共催:特定非営利活動法人KIRALI

12/5(水)・6(木)・7(金)

10:30~13:30

講師/竹中真理子

お申込み〆切日 11/25(日)

12/21(金) 18:30~21:30

お申込み〆切日 12/11(火)

講師/竹中真理子

22(±)10:30~13:30

1,300円

毎日のおかず」から「おもてなし料理」まで、いつもの食卓のヒントに。

ゴールズトークをしながら、料理のコツも学べちゃう楽しいレッスンです。

食べること大好き!作ること大好き!な20~30代の女子、大歓迎!!!!!!!!

アンネリメニューから抜け出したい奥様にオススメです。

グーグー・ガールズクッキング!!

Girls Cooking!

愛を包んで

\ッピークリスマスディナー!

ハンバーグのパイ包み焼き

• ブロッコリーのポタージュ

• サーモンのカルパッチョ

• 濃厚生チョコプリン



2,000円 お申込み〆切日 11/29(未) 講師/前田優花

手ごねスタイルのレッスンです。初心者でも安心!!

サークル、企業、クラブなど、気の合う仲間同士で

12/9(日)・10(月)

ひというパンクラブ

10:00~12:30

とっておき

楽しくお料理しませんか?

S一人で「計量 | から「焼き上げ | まで、仕上げていただく

お電話を!

今、私たちにできること

12/16(日) 10:00~12:30

17(月) 10:00~12:30

お申込み〆切日

12/6(未)

おへそで始めるおいしい時間

「エコ・ケッキング」は、東京ガス株式会社の登録商標です

2.300円

講 師/前田優花



マクロビオティック正食協会認定師範 前川 由紀子

人の体は小宇宙のようだな、とマクロビオティックや薬膳を学んでいて思うことがよく あります。人間の体液や血流の成分は、海水のミネラル成分とバランス比率が一致する という事をご存知の方も多いと思います。

『海』という漢字は、水(さんずい)に人の母と書き、『人の母なる水』と書きます。以前、 私が通っていた学校の講義で興味深いお話を聞いたことがあります。波のリズムは1分 間に 18回、人の呼吸も同じ 18回。 そしてその倍数、36 が人の体温、72 が脈(心拍)、 144 が血圧であり、波のリズムの延長に私たちのリズムがあるというのが数字の秩序か ら伺えます。海のリズムと人のリズムは共鳴しているのですね。

妊娠すると、この脈と呼吸が変わるそうで、それによって産期を知り、そして出産すると、 このリズムは元に戻るのだそうです。なんとも印象的なお話で今でも時折思い出します。

お問い合わせ先 お電話 0857-30-2020 インターネット http://www.salute-withgas.jp/ 鳥取ガスグループショールーム サルーテ 鳥取市片原5丁目503

JI心者の方も安心してご参加頂けます。

2.000円

レギュラーイベントは、全て事前お申し込みが必要です。詳細は店頭・HP・お電話で。